

menu

Pain artisanal au levain de la boulangerie Grignette, beurre 3
+ Extra foie gras baratté, truffe fraîche du Périgord 18

Oeufs mimosa, bacon, anchois salés 8

Gunkans de tartare de pétoncles des Îles-de-la-Madeleine 18



Endives, ranch fumée, oignons rouges marinés, 19
tomme de Kamouraska

Carpaccio de filet mignon de boeuf, vinaigrette à la truffe, 25
topinambours, chips de Wakame du Québec
+ Extra truffe fraîche 15

Hamachi, babeurre, huile de chili, coriandre, jalapeños 27



Tian provençal, straciatella de bufflone de St-Lin, 19
jambon de Parme

Doré du lac Champlain, sauce tartare chaude, oeufs de truite, 25
rösti de pommes de terre

Poitrine de canard de St-Apollinaire, bouillon au miso, 32
won ton au canard et kimchi maison



Sticky toffee pudding, glace à la vanille de Madagascar, 12
caramel chaud

Beignets de fromage en grains et pommes, sauce au 14
Comtomme et laque au sirop d'érable

